

SECONDI PIATTI

Faraona ripiena marinata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un secondo che fa festa. La faraona, alleggerita nel gusto dalla breve marinatura con vino ed erbe aromatiche, viene arricchita da una farcia molto saporita e cotta in forno. Un piatto che ben figura sulla tavola di Natale! Provate la faraona ripiena marinata, è davvero super!

INGREDIENTI

FARAONA 1
FEGATO DI VITELLO 100 gr
UOVA 1
MOLLICA DI PANE 50 gr
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
TIMO 1 rametto
VINO ROSSO Chianti - ½ l
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO 1
SCALOGNO ½

PREPARAZIONE

- 1 Disossate la faraona salatela e pepatela, quindi trasferitela in un contenitore con il chianti e lasciate marinare per circa un'ora insieme a qualche foglia di salvia e rosmarino.



- 2 Nel frattempo fate rosolare in una padella lo scalogno in olio, aggiungete il fegato tritato precedentemente, regolate di sale e lasciate cuocere. Una volta cotto lasciatelo stiepidire per circa cinque minuti.



- 3 In una terrina unite il fegato, la mollica di pane ammollata e strizzata, l'uovo, il timo tritato, la salsiccia spellata, sale e pepe macinato fresco ed amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 4 Riprendete la faraona dalla marinata e farcitela con il composto ottenuto, arrotolatela e legatela con lo spago da cucina, in modo che durante la cottura non la faraona non si apra.



5 Trasferite la faraona in una teglia da forno e infornate a 180°C per 40 minuti.

Durante la cottura bagnate la faraona con il suo fondo di cottura.



6 Servite la faraona tagliata a fette.